

Makanan ringan ekstrudat



Daftar isi

Daftar isi..... i

Prakata ii

1 Ruang lingkup 1

2 Acuan 1

3 Definisi 1

4 Syarat mutu 1

5 Pengambilan contoh 2

6 Cara uji 2

7 Syarat lulus uji 3

8 Syarat penandaan 3

9 Pengemasan 3



Prakata

Penyusunan Standar Nasional Indonesia (SNI) Makanan ringan ekstrudat merupakan revisi SNI 01-2886-1992, *Makanan ringan ekstrudat*. Standar ini selain diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi keselamatan dan kesehatan juga untuk:

- a) mendukung perkembangan industri *agro base*;
- b) menunjang ekspor nonmigas;
- c) pedoman bagi produsen.

Standar ini disusun berdasarkan hasil pembahasan dalam rapat teknis pada tanggal 21 Oktober 1999 dan rapat prakonsensus tanggal 25 Oktober 1999 serta terakhir dibahas dalam rapat konsensus (rakon) di Jakarta pada tanggal 24 Nopember 1999. Hadir dalam rapat tersebut wakil-wakil dari produsen, konsumen, balai uji dan instansi pemerintah terkait. Standar Nasional Indonesia (SNI) Makanan ringan ekstrudat pertama kali disusun oleh Balai Litbang Industri Semarang, Departemen Perindustrian dan Perdagangan.



Makanan ringan ekstrudat

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi ruang lingkup, acuan, definisi, syarat mutu, pengambilan contoh, cara uji, syarat lulus uji, syarat penandaan dan pengemasan makanan ringan ekstrudat.

2 Acuan

SNI 19-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan.*

SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman.*

SNI 01-3893-1992, *Cara uji pemanis buatan.*

SNI 01-2895-1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan.*

SNI 19-2896-1998, *Cara uji cemaran logam dalam makanan.*

SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba.*

SNI 01-4866-1998, *Cara uji cemaran arsen dalam makanan.*

3 Definisi

makanan ringan ekstrudat

makanan ringan yang dibuat melalui proses ekstrusi dari bahan baku tepung dan atau pati untuk pangan dengan penambahan bahan makanan lain serta bahan tambahan makanan lain yang diizinkan dengan atau tanpa melalui proses penggorengan

4 Syarat mutu

Syarat mutu makanan ringan ekstrudat sesuai dengan Tabel 1.

Tabel 1 Syarat mutu makan ringan ekstrudat

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan	-	normal
1.1	Bau	-	normal
1.2	Rasa	-	normal
1.3	Warna	-	normal
2	Kadar air	%, b/b	maks. 4

Tabel 1 (lanjutan)

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
3	Kadar lemak		
3.1	Tanpa proses penggorengan	%, b/b	maks. 30
3.2	Dengan proses penggorengan	%, b/b	maks. 38
4	Kadar silikat	%, b/b	maks. 0,1
5	Bahan tambahan makanan		
5.1	Pemanis buatan	-	sesuai SNI 01-0222-1995 dan Permenkes No. 722/Menkes/ Per/ IX/1988
5.2	Pewarna	-	s.d.a
6	Cemaran logam		
6.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0
6.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 10
6.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40
6.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05
7	Arsen(As)	mg/g	maks. 0,5
8	Cemaran mikroba		
8.1	Angka Lempeng Total	koloni/g	maks. $1,0 \times 10^4$
8.2	Kapang	koloni/g	maks. 50
8.3	<i>E. coli</i>	APM/g	negatif

5 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai dengan SN1 19-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Persiapan contoh untuk uji kimia

Jika produk makanan ringan ekstrudat terdiri dari satu macam, maka setiap macam makanan tersebut dianggap sebagai satu contoh. Selanjutnya cara penyiapan contoh di perlakukan sebagai cara uji contoh padatan.

6.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

6.3 Kadar air

Cara uji kadar air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

6.4 Kadar lemak

Cara uji kadar lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.1.

6.5 Kadar silikat

Cara uji kadar silikat sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.4.

6.6 Bahan tambahan makanan

6.6.1 Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2893-1992, *Cara uji pemanis buatan*.

6.6.2 Cara uji pewarna makanan sesuai dengan SNI 01-2895-1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*.

6.7 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1998, *Cara uji cemarkan logam untuk makanan*.

6.8 Arsen

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 01-4866-1998, *Cara uji cemarkan arsen dalam makanan*.

6.9 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

7 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi syarat mutu butir 4.

8 Syarat penandaan

Sesuai dengan Undang-Undang RI No. 23 tentang Kesehatan serta peraturan pelabelan dan periklanan yang berlaku.

9 Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id